

**PENGARUH PENAMBAHAN BROKOLI, PAPRIKA MERAH,
DAN KABOCHA ORANYE PADA PEMBUATAN SIOMAY
IKAN ALU-ALU (*Sphyræna fosteri*) TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**

DEVYTA ANGRAINI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye pada pembuatan siomay ikan alu-alu terhadap daya terima konsumen. Penelitian yang dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan, Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Januari – Juli 2014 ini menggunakan metode eksperimen. Penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye pada siomay ikan alu-alu sebanyak 15%, 25% dan 35%. Daya terima konsumen terhadap siomay ikan alu-alu dinilai berdasarkan uji organoleptik terhadap aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Data hasil penilaian panelis dianalisis dengan menggunakan uji friedman dengan taraf signifikasi $\alpha = 0,05$. Nilai rata-rata untuk warna siomay ikan alu-alu dengan penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye 15%, 25% dan 35% masing-masing adalah 3,4; 4; dan 4,2. Nilai rata-rata untuk aroma siomay ikan alu-alu dengan penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye 15%, 25% dan 35% masing-masing adalah 4; 3,9; dan 3,8. Nilai rata-rata untuk rasa siomay ikan alu-alu dengan penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye 15%, 25% dan 35% masing-masing adalah 3,6; 3,9; dan 4. Nilai rata-rata untuk tekstur siomay ikan alu-alu dengan penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye 15%, 25% dan 35% masing-masing adalah 3,6; 3,9; dan 4,3. Berdasarkan uji friedman diketahui χ^2 hitung lebih besar daripada χ^2 tabel sehingga kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat pengaruh penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye terhadap warna siomay ikan alu-alu. Sedangkan, pada aspek aroma, rasa, dan tekstur diketahui χ^2 hitung lebih kecil daripada χ^2 tabel sehingga kesimpulan dari penelitian ini adalah tidak terdapat pengaruh penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye terhadap aroma, rasa, dan tekstur siomay ikan alu-alu.

Kata kunci : siomay ikan alu-alu, brokoli, paprika merah, kabocha oranye, dan daya terima konsumen.

THE EFFECT OF ADDING BROCCOLI, RED PEPPERS, ORANGE KABOCHA IN PRODUCTION OF BARRACUDA FISH DUMPLINGS (*Sphyrna fosteri*) TO THE CONSUMER ACCEPTANCE

DEVYTA ANGRAINI

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of adding broccoli, red peppers and orange kabocha in the manufacture of barracuda fish dumplings to the consumer acceptance. Research conducted at the Laboratory of Food Processing, Food and Nutrition Program, Home Economic Department, Faculty of Engineering, State University of Jakarta in January to July 2014 using the experimental method.

The addition of broccoli, red peppers and orange kabocha on barracuda fish dumplings as much as 15%, 25% and 35%. Consumer acceptance of the barracuda fish dumplings assessed by organoleptic tests of the aspects of color, aroma, taste and texture with the number of panelists as many as 30 people. Panelists assessment data were analyzed using the Friedman test with a significance level of $\alpha = 0.05$. The average value for the color of the barracuda fish dumplings with the addition of broccoli, red peppers and orange kabocha 15%, 25% and 35%, respectively was 3.4; 4; and 4.2. The average value for the scent of barracuda fish dumplings with the addition of broccoli, red peppers and orange kabocha 15%, 25% and 35%, respectively was 4; 3.9; and 3.8. The average value for barracuda fish dumplings taste with the addition of broccoli, red peppers and orange kabocha 15%, 25% and 35%, respectively was 3.6; 3.9; and 4. Median value for the texture of the barracuda fish dumplings with the addition of broccoli, red peppers and orange kabocha 15%, 25% and 35%, respectively was 3.6; 3.9; and 4.3.

Based on Friedman test as well known that χ^2 count is greater than χ^2 table so that the conclusions of this study is that there is the effect of adding broccoli, red peppers and orange kabocha to barracuda fish dumplings. Meanwhile, in the aspect of aroma, flavor, and texture are known that χ^2 count is smaller than χ^2 table so that the conclusions of this study there is no effect of adding broccoli, red peppers and orange kabocha on the aroma, flavor, and texture of the barracuda fish dumplings.

Keywords: barracuda fish dumplings, broccoli, red peppers, orange kabocha, and consumer acceptance.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

TANGGAL

Nur Riska Tadjoedin, S.Pd, M.Si
(Dosen Pembimbing I)



Dra. Mariani, M.Si
(Dosen Pembimbing II)



15 / 7 2019

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN


TANDA TANGAN

TANGGAL

Dra. Metty Muhariati, MM
(Ketua Penguji)



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM
(Anggota Penguji)



Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
(Anggota Penguji)



15 / 7 2019

Tanggal Lulus : 10 Juli 2014

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena skripsi ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 18 Juli 2014

Yang membuat pernyataan



Devyta Angraini
5515107677

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Puji dan Syukur kehadiran Allah SWT. Karena berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Brokoli, Paprika Merah, dan Kabocha Oranye Pada Pembuatan Siomay Ikan Alu-Alu (*Sphyræna fosteri*) Terhadap Daya Terima Konsumen”.

Penulis menyadari bahwa menyusun Skripsi ini bukanlah hal yang mudah. Banyak kesulitan yang Penulis hadapi dalam penyelesaiannya, tetapi berkat bimbingan dan pengarahan dari Dosen Pembimbing, rekan-rekan dan orang-orang disekitar Penulis, sehingga Penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dra. Melly Prabawati, M.Pd. selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, selaku dosen Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga Non Reguler 2010.
4. Nur Riska Tadjoeidin, S.Pd, M.Si dan Dra. Mariani, M.Si selaku dosen pembimbing yang dengan penuh kasabaran dan keikhlasan bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, pengarahan, dorongan serta semangat kepada penulis hingga selesainya skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan Karyawan Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang secara langsung maupun tidak langsung, telah ikut serta membantu penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada seluruh keluarga besar, khususnya orang tua penulis, Muhson dan Umiyati, Adik-adikku Nita dan Ayu, Kakek, Nenek, kekasihku Kasman serta teman baikku Ines, Vidya, Hana, Nesa, dan semuanya yang telah ikut serta membantu, mendoakan dan memberi dukungan. Sahabat-sahabatku seperjuangan di Jurusan IKK, khususnya Boga NR 2010 dan Boga Reg 2010.

Skripsi ini merupakan salah satu persyaratan yang diwajibkan untuk mendapat gelar sarjana. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dimasa sekarang dan dimasa yang akan datang.

Penulis

Devyta Angraini
5515107677

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRACK	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Kegunaan Penelitian	6
II. KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	7
2.1. Kajian Teori	7
2.1.1. Siomay Ikan	7
2.1.2. Ikan Alu-alu	20
2.1.3. Brokoli	24
2.1.4. Paprika Merah	27
2.1.5. Kabocha Oranye	32
2.1.6. Proses Pembuatan Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Sayuran	36
2.1.7. Daya Terima Konsumen	37
2.2. Kerangka Pemikiran	39
2.3. Hipotesis Penelitian	40
III. METODE PENELITIAN	41
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	41
3.2. Metode Penelitian	41
3.3. Variabel Penelitian	42
3.4. Definisi Operasional	42
3.5. Desain Penelitian	44
3.6. Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	46
3.7. Prosedur Penelitian	47
3.7.1. Kajian Pustaka	47
3.7.2. Persiapan Alat	47
3.7.3. Persiapan Bahan	48
3.7.4. Penelitian Pendahuluan	48
3.7.5. Penelitian Lanjutan	58

3.8.	Instrumen Penelitian	58
3.9.	Teknik Pengumpulan Data	59
3.10.	Teknik Analisis Data	60
3.11.	Hipotesis Statistik	61
IV.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	63
4.1.	Hasil Penelitian	63
4.1.1.	Formula Terbaik	63
4.1.2.	Hasil Uji Validasi Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	64
4.1.3.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	68
4.2.	Pembahasan	82
4.3.	Kelemahan Penelitian	84
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	85
5.1.	Kesimpulan	85
5.2.	Saran	86
	DAFTAR PUSTAKA	87
	LAMPIRAN	90

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Persyaratan Mutu dan Keamanan Siomay Ikan Alu-alu	9
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Ikan Alu-alu	23
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Brokoli Per 100 Gram	27
Tabel 2.4. Kandungan Gizi Paprika Merah Per 100 Gram	31
Tabel 2.5. Kandungan Kabocha Oranye Per 100 Gram	36
Tabel 3.1. Matrik Desain Percobaan Siomay Ikan Alu-alu dengan Persentase Penambahan Sayuran Berupa Brokoli, Paprika Merah, dan Kabocha oranye Terhadap Daya Terima Konsumen	44
Tabel 3.2. Matriks Intrumen Penilaian Siomay Ikan Alu-alu dengan Persentase Penambahan Sayuran Berupa Brokoli, Paprika Merah, dan Kabocha oranye Untuk Uji Validasi	45
Tabel 3.3. Alat Persiapan Dalam Pembuatan Siomay	47
Tabel 3.4. Formula Resep Siomay Ikan Alu-alu Tanpa Penambahan Sayuran	52
Tabel 3.5. Formula Resep Siomay Ikan Alu-alu Tanpa Penambahan Sayuran	52
Tabel 3.6. Formula Resep Siomay Ikan Alu-alu Dengan Penambahan Sayuran 10%	53
Tabel 3.7. Formula Resep Siomay Ikan Alu-alu Dengan Penambahan Sayuran 15%	54
Tabel 3.8. Formula Resep Siomay Ikan Alu-alu Dengan Penambahan Sayuran 25%	55
Tabel 3.9. Formula Resep Siomay Ikan Alu-alu Dengan Penambahan Sayuran 35%	56
Tabel 3.10. Formula Resep Siomay Ikan Alu-alu Dengan Penambahan Sayuran 45%	57
Tabel 3.11. Instrumen Penelitian untuk Uji Hedonik	59

Tabel 4.1.	Formula Siomay Ikan Alu-Alu dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye Sebanyak 15%, 25% dan 35%	64
Tabel 4.2.	Hasil Uji Validasi Siomay Ikan Alu-alu dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	65
Tabel 4.3.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Siomay Ikan Alu-alu dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	69
Tabel 4.4.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Siomay Ikan Alu-Alu dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	72
Tabel 4.5.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Siomay Ikan Alu-alu dengan Penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye	73
Tabel 4.6.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Siomay Ikan Alu-Alu dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	75
Tabel 4.7.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Siomay Ikan Alu-Alu dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	76
Tabel 4.8.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Siomay Ikan Alu-alu dengan Penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye	78
Tabel 4.9.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Siomay Ikan Alu-Alu dengan Penambahan Brokoli, Paprika Merah dan Kabocha Oranye	79
Tabel 4.10.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Siomay Ikan Alu-alu dengan Penambahan brokoli, paprika merah dan kabocha oranye	81

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Siomay Ikan	10
Gambar 2.2. Ikan Alu-alu	23
Gambar 2.3. Brokoli	26
Gambar 2.4. Paprika Merah	31
Gambar 2.5. Kabocha oranye	35
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Siomay Ikan Alu-alu	51
Gambar 3.2. Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Sayuran 10%	53
Gambar 3.3. Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Sayuran 15%	54
Gambar 3.4. Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Sayuran 25%	55
Gambar 3.5. Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Sayuran 35%	56
Gambar 3.6. Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Sayuran 45%	57
Gambar 4.1. Diagram Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	71
Gambar 4.2. Diagram Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	75
Gambar 4.3. Diagram Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	78
Gambar 4.4. Diagram Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	81

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validitas 91
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik 92
Lampiran 3	Penilaian Hasil Uji Validasi 93
Lampiran 4	Uji Friedman 95
Lampiran 5	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna 96
Lampiran 6	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna 97
Lampiran 7	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma 100
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma 101
Lampiran 9	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa 103
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa 104
Lampiran 11	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur 106
Lampiran 12	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur 107
Lampiran 13	Tabel Q (Tukey's) 109
Lampiran 14	Tabel Nilai-nilai Chi Kuadrat 110
Lampiran 15	Food Cost Siomay Ikan Alu-Alu Dengan Penambahan Sayuran 35% 111
Lampiran 16	Gambar Kemasan Siomay Ikan Alu-Alu dengan Penambahan Sayuran 112
Lampiran 17	Alur Pembuatan Siomay Ikan Alu-Alu 113
Lampiran 18	Daftar Riwayat Hidup 114